

Ο ΕΛΛΗΝΑΣ ΠΟΥ ΚΑΤΕΚΤΗΣΕ ΤΗ ΒΟΥΡΓΟΥΝΔΙΑ.

Εφτασε σε αυτή τη φημισμένη για τα κρασιά της περιοχή της Γαλλίας πριν από 25 χρό για να βελτιώσει τις οινικές του γνώσεις. Τα πράγματα τον ευνόησαν, ώστε να παραμε και στη συνέχεια να αναδειχθεί σε έναν από τους πιο διάσημους οινοποιούς. Χαρισμ κός, με πάθος για τη δουλειά του, κινείται στις τέσσερις γωνιές του πλανήτη, δημιουρ ντας ορισμένα από τα πιο γνωστά και ποιοτικά κρασιά του κόσμου. Ο Ελληνας οινολόγ για τον οποίο εδώ και χρόνια μιλά όλη η Βουργουνδία, μας αποκαλύπτεται.

συνέντευξη στη Σίσσυ

ΚΥΡΙΑΚΟΣ ΚΥΝΗΓΟΠΟΥΛΟΣ



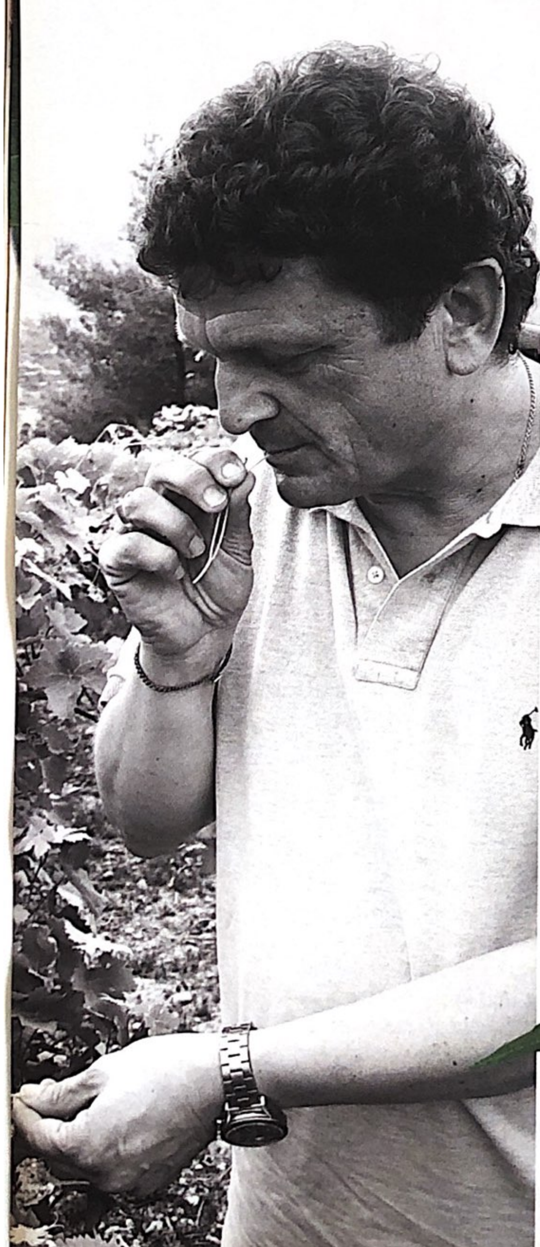
Πώς αποφασίσατε να ασχοληθείτε με το κρασί και πώς βρεθήκατε στη Βουργουνδία;
Από παιδί λάτρευα τη φύση. Τα λουλούδια, τα φρούτα είχαν κάτι να μου διηγηθούν για το μυστήριο της ζωής. Ετυχε να γεννηθώ στους Αμπελοκήπους Θεσσαλονίκης και έπαιζα συχνά ανάμεσα στα αμπέλια... Το παιχνίδι μετατράπηκε σε διάθεση να ασχοληθώ με το κρασί. Διάλεξα να τελειοποιήσω τις οινικές μου σπουδές στη Γαλλία και ιδιαίτερα στη Βουργουνδία, γιατί οι κλιματολογικές συνθήκες και οι ποικιλιακές ιδιαιτερότητες προσομοιάζουν με αυτές της βόρειας Ελλάδας.

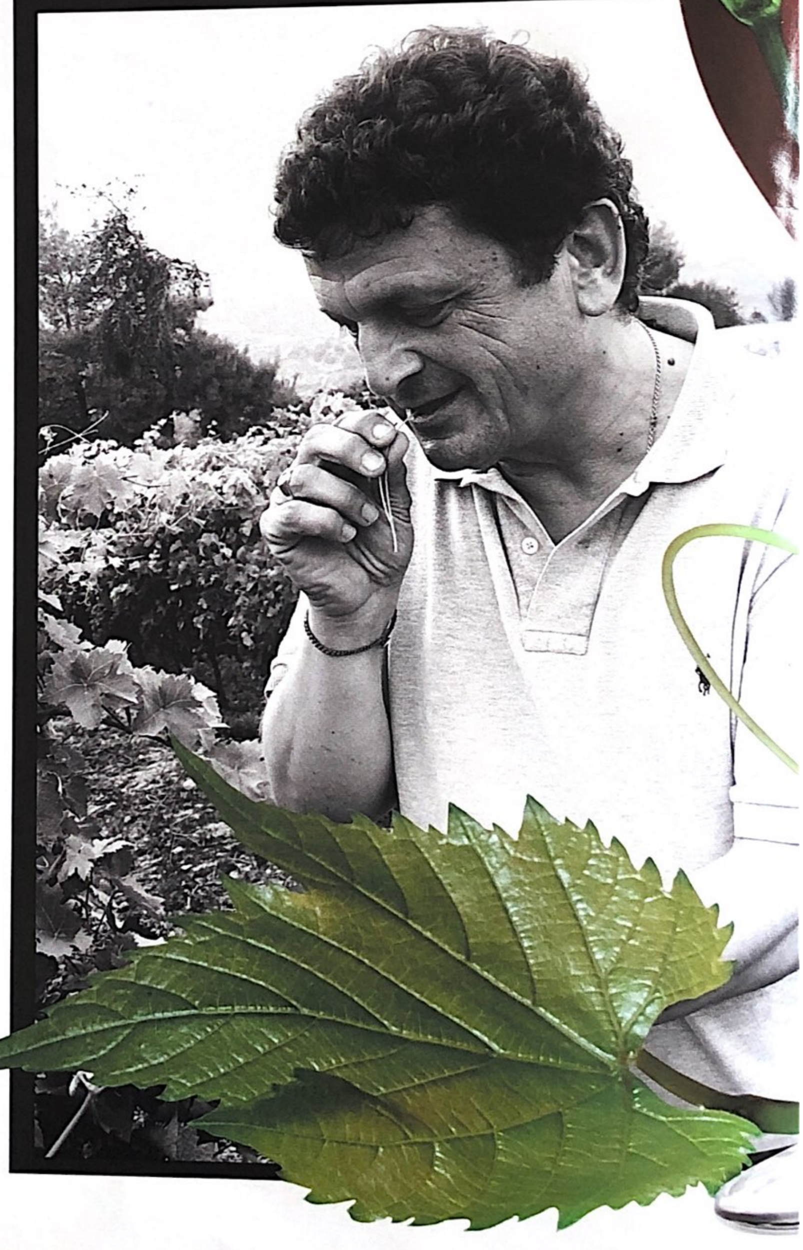
Τι σημαίνει για εσάς το κρασί;
Το κρασί είναι ποίηση, είναι τέχνη! Μοιάζει με ένα συναρπαστικό μουσικό κομμάτι, έναν σπάνιο πίνακα, μια μοναδική φωτογραφία. Το να φτιάχνεις κρασί είναι ακόμη ένας τρόπος να προσφέρεις αγάπη και ευτυχία. Το κρασί είναι κουλτούρα, είναι φιλοσοφία, είναι για μένα τρόπος ζωής. Το κρασί που μοιράζεσαι με τους ανθρώπους που αγαπάς σου δίνει την ευκαιρία να ανακαλύψεις μέσα σου άγνωστα συναισθήματα και κάποιες φορές σου χαρίζει το θάρρος να τα εκφράσεις... Το γεγονός ότι συμμετέχω στη δημιουργία των πιο γνωστών κρασιών του κόσμου και είμαι μέλος αυτής της μεγάλης οικογένειας των ανθρώπων του κρασιού μού δίνει μεγάλη χαρά.

Πώς σας αντιμετώπισαν οι Γάλλοι στην αρχή - όχι τώρα που είστε τόσο διάσημος;
Οι Βουργουνδοί γρήγορα με αποδέχτηκαν και με «υιοθέτησαν» κυριολεκτικά. Με αγάπησαν και μου έδωσαν τη μοναδική ευκαιρία να εκφράσω το πάθος μου για τη δουλειά μου, του συμβούλου οινολόγου. Τους είμαι ευγνώμων.

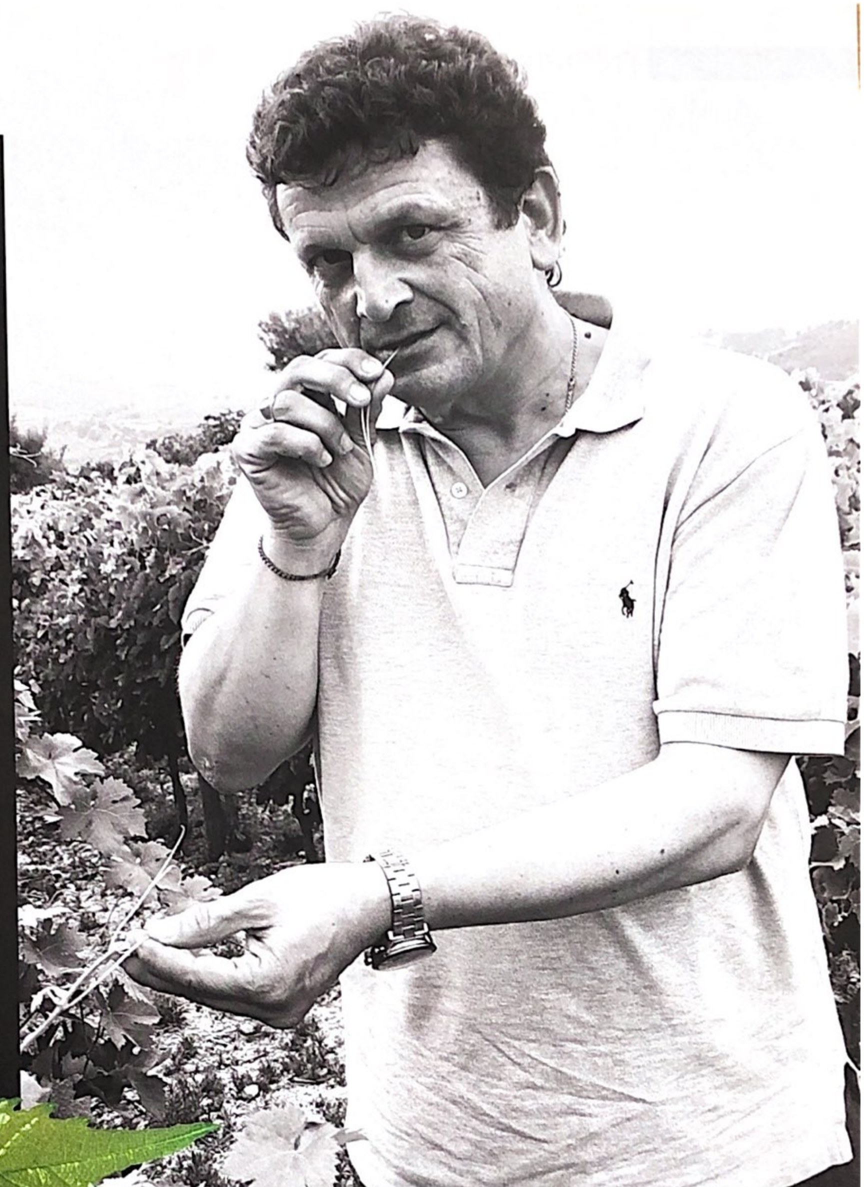
Γιατί η Βουργουνδία είναι από τις πιο διάσημες οινικές περιοχές του κόσμου;
Η Βουργουνδία είναι μοναδική γιατί τα κρασιά της εκφράζουν την ποικιλία και τα αρώματα του σταφυλιού, τη μεγάλη γκάμα των terroirs, την πολυμορφία των υψομέτρων και των κλιματολογικών συνθηκών. Τα κρασιά της καθρεφτίζουν έντονα την προσωπικότητα κάθε οινοπαραγωγού. Η Βουργουνδία είναι ένα τεράστιο χαλί μοναδικό και πολύπλοκο. Χρειάζεται χρόνος για να καταλάβεις τον αμπελώνα της, παρόλο που πρόκειται μόνο για δύο ποικιλίες: το Chardonnay, που εδώ το παρομοιάζουν με μια νεαρή γοητευτική γυναίκα που κατακτιέται εύκολα, ενώ το Pinot Noir είναι μυστηριώδες, με δύσκολο χαρακτήρα που δεν τιθασεύεται εύκολα. Χρειάζεται καλή γη, κρύο και η προσωπικότητα δεν παρουσιάζεται παρά μόνο όταν το κλήμα «υποφέρει».

Ποια είναι η συμβολή του οινολόγου στην παραγωγή του κρασιού;
Η δουλειά του ξεκινά από το αμπέλι, γιατί πρέπει να ανακαλύψει τις ιδιαιτερότητες του αμπελώνα. Θα πρέπει να μάθει να παρατηρεί, να ακούει το αμπέλι, έτσι θα καταλάβει καλύτερα τον χαρακτήρα και την προσωπικότητα που θα πρέπει να δώσει στα κρασιά του. Εδώ η έκταση των αμπελώνων είναι μικρή -από 50 μέχρι 150 στρέμματα-, δυσκολευόμαστε όμως









από την ποικιλομορφία των terroirs. Παρακολουθούμε εμπεριστατωμένα τη φαινολική ωριμότητα των σταφυλιών για να επιλέξουμε κατά το δυνατόν την ιδανική μέρα του τρύγου. Κατόπιν, παρακολουθούμε όλα τα στάδια της οινοποίησης, ώστε να διασφαλίσουμε ότι θα πάρουμε από το σταφύλι τα καλύτερά του στοιχεία πριν από τη ζύμωση. Δίνουμε ιδιαίτερη προσοχή στις εκχυλίσεις για τα ερυθρά και στη ζύμωση στις οινολάσπες για τα λευκά. Παρακολουθούμε την ωρίμανση, κάνοντας τις αναγκαίες παρεκκλίσεις ανάλογα με τη σοδειά και το τελικό στιλ που θέλουμε για το κρασί μας.

Ας μιλήσουμε για το στιλ στο κρασί. Θεωρείστε από τους «πατριάρχες» της οινολογίας. Ο στόχος σας είναι να μας χαρίζετε κρασιά κόκκινα με απίθανο χρώμα, φρουτώδη, ευχάριστα, γοητευτικά, που αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας τους, ακόμη και όταν τα απολαμβάνουμε στην πρώτη τους νιότη... πριν δηλαδή την παλαίωσή τους. Πώς το πετυχαίνετε;
Από το 1988, όταν ανέλαβα το τμήμα ποιοτικού ελέγχου του εργαστηρίου SGS, προσπαθούσα να ανακαλύψω πώς θα μπορούσα να βελτιώσω τα κρασιά της Βουργουνδίας. Συνάντησα πολλούς από τους μεγάλους άντρες του κρασιού της Βουργουνδίας, που έγιναν από τότε πνευματικοί μου πατέρες αλλά και άλλους -εκτός του χώρου του κρασιού- που μου άνοιξαν πραγματικά τα μάτια. Στα κρασιά μάς έλειπε το χρώμα, οι τανίνες δεν ήταν οι καλύτερες και τελικά το κρασί δεν είχε προσωπικότητα.

Είστε ο άνθρωπος που έφερε επανάσταση στο κρασί της Βουργουνδίας!
Ανακαλύψαμε έναν καινούργιο τρόπο οινοποίησης, δουλεύοντας περισσότερο πάνω στο φρέσκο φρούτο, αφού σε αυτό ενυπάρχουν το χρώμα, το άρωμα και η φρουτώδης γεύση που θα πρέπει να αναδυθούν πριν αρχίσει η αλκοολική ζύμωση. Ολα γίνονται πολύ γρήγορα και έτσι αναδεικνύεται το δυναμικό του Pinot Noir, που δίνει το απαραίτητο φαινολικό δυναμικό σε χρώμα και τανίνες. Βέβαια, χρειάστηκε οι αμπελουργοί να καταλάβουν ότι η ποικιλία είναι ευαίσθητη σε αποδόσεις και από εκεί εξαρτάται άμεσα η ποιότητα του κρασιού. Μικρότερες αποδόσεις, καλύτερη ποιότητα.





Είναι θεμελιώδες να υπάρχει ισορροπία ανάμεσα στη χρονιά, στο δυναμικό του αμπελιού, την ηλικία του, τις ιδιαιτερότητές του και την προσωπικότητα και το στιλ του αμπελουργού. Ας μην ξεχνάμε ότι το μεγάλο κρασί γεννιέται μέσα στο αμπελοτόπι. Η επανάσταση δεν έγινε μόνο στον τρόπο οινοποίησης, αλλά και σε όλα τα στάδια της δημιουργίας ενός μεγάλου κρασιού. Η επιτυχία ήταν μεγάλη και μετρήσιμη. Ετσι ψηφίστηκα από όλους τους μεγάλους δημοσιογράφους και ανθρώπους του κρασιού ως «Ανθρωπος της Χρονιάς» το 1994, στη Γαλλία.

Ποιους άλλους παράγοντες πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη για τη δημιουργία ενός μεγάλου κόκκινου κρασιού;
Για να κάνουμε μεγάλα κρασιά πρέπει να παράγουμε σπουδαία σταφύλια. Πρέπει να δουλέψουμε πολύ στο αμπέλι και στο έδαφος. Τα σταφύλια πρέπει να είναι άψογα, υγιή και στην κατάλληλη φαινολική ωριμότητα. Η ωριμότητα θα βοηθήσει στην ανάδειξη του χρώματος, των τανινών, του αρώματος.

Ποια είναι τα στοιχεία του χαρακτήρα που πρέπει να διαθέτει ένας οινολόγος;



Πάθος για τη δουλειά του, αφοσίωση, επιμονή, η οποία βοηθά να πείσεις και να ωθήσεις προς μια κατεύθυνση, παρά τη θέληση μερικές φορές των καλλιεργητών. Επίσης, χρειάζεται και πολύ ισχυρή μνήμη.

Είστε επικεφαλής του πιο σύγχρονου οινολογικού εργαστηρίου, που εξυπηρετεί 200 γνωστά κτήματα της Βουργουνδίας και 50 από ολόκληρο τον κόσμο. Πώς φτάσατε ώς εδώ;
Ο δρόμος ήταν πολύ δύσκολος, αλλά και συναρπαστικός. Ξεκίνησα την καριέρα μου σε αυτό εδώ το εργαστήριο ως μαθητευόμενος τον Σεπτέμβριο του 1985. Το 1986 και το 1987 δούλευα στον τρύγο για να κερδίσω χρήματα για τις σπουδές μου. Τον Αύγουστο του 1988, δύο μέρες πριν επιστρέψω στην Ελλάδα, μου προτάθηκε να αναλάβω διευθυντής αυτού του εργαστηρίου, δέχτηκα και έμεινα για πάντα



εδώ. Εργάστηκα 17 χρόνια στην ελβετική εταιρεία SGS που είχε αγοράσει το εργαστήριο και το 2006 πήρα τη μεγάλη απόφαση να αγοράσω το εργαστήριο αυτό στο οποίο είμαστε τώρα, δίνοντάς του το όνομα Burgundia Oenologie, το οποίο απασχολεί σήμερα 10 ειδικούς επιστήμονες.

Η Βουργουνδία σήμερα ζει μέρες δόξας. Ποια είναι η γνώμη σας;
Η Βουργουνδία πάντα ήξερε να προστατεύει την παράδοσή της στη δημιουργία μεγάλων κρασιών. Ο αμπελώνας της είναι μικρός, άρα η σπανιότητα των κρασιών της δεδομένη. Η Βουργουνδία σήμερα ζει μέρες δόξας και αυτό οφείλεται στην ομαδική συνείδηση των αμπελουργών και παραγωγών της που, από τις αρχές της δεκαετίας του '90, τους έφερε στον δρόμο της ποιότητας. Κάθε κρασί της είναι γοητευτικό, σπάνιο και μυστηριώδες. Κάθε κρασί μέσα από τα αρώματά του και τη γεύση του έχει να μας διηγηθεί την ιστορία της γης και του ανθρώπου που το δημιούργησε. Κάθε κρασί είναι μοναδικό και όλη η ποίηση κρύβεται μέσα σε ένα ποτήρι του.

Ενα όνειρό σας απραγματοποίητο, τουλάχιστον μέχρι σήμερα...
Είμαι έτοιμος και θα ήθελα να βοηθήσω την Ελλάδα να αναδειχθεί σε πρωτοπόρα οινική δύναμη. Η διεθνής εμπειρία που έχω αποκτήσει, οι γνώσεις, οι ιδέες μου και οι εφαρμογές που έκανα 25 χρόνια στη Βουργουνδία θα μπορούσαν να είναι χρήσιμες. Αλλωστε, όπως ξέρετε, ποτέ ο Οδυσσέας δεν ξέχασε την Ιθάκη του, έτσι και εγώ θα ήθελα να δημιουργήσω έναν αμπελώνα στη Σαντορίνη.

Αν δεν είχατε διαλέξει την οινολογία, ποιο άλλο επάγγελμα θα κάνατε;
Ή ιατρική ή οικονομικά.

Κάποιο motto σας;
Η αισιοδοξία είναι απαραίτητη κάθε μέρα. Στα εύκολα και στα δύσκολα.

Ποιο είναι το αγαπημένο σας κρασί; Ενα λευκό, ένα κόκκινο...
Από τα «μεγάλα» λευκά το Puligny και από τα «μεγάλα» κόκκινα το Musigny.

Ο αγαπημένος σας chef;
Ο φίλος μου Jean Michel Lorain, δύο αστέρια Michelin, στο Joigny. Το μοσχαράκι του είναι ό,τι νοστιμότερο στον κόσμο.

Υπάρχει για σας ελεύθερος χρόνος;
Ταξίδια, αεροπλάνα, αμπέλια, δεξαμενές, βαρέλια και ένα ποτήρι κρασί είναι η ζωή μου. Οταν το απολαμβάνω με φίλους, γίνεται συναρπαστικό. Στην παραλία της Χαλκιδικής γίνεται ακόμα πιο υπέροχο, εκεί δηλαδή όπου περνάω τις διακοπές μου με τα δύο παιδιά μου και την οικογένεια. Λατρεύω το ποδόσφαιρο και δεν χάνω αγώνα της ομάδας μου, της Λιόν.

Σας ευχαριστώ πολύ για τον χρόνο σας...
Ανάμεσα στη Βουργουνδία, τη Νεμέα και την Αθήνα, νομίζω ότι μπορέσαμε να ολοκληρώσουμε τη συνέντευξη. Ετσι είναι η ζωή μου!